

Pasta con broccolo in carrozza, la ricetta siciliana

Autore: Redazione

Data: 14 Settembre 2022



Pasta con broccolo in carrozza, la ricetta siciliana. Non fatevi ingannare dal nome, perché non ha nulla a che vedere con la celebre preparazione a base di mozzarella. Questo primo piatto si prepara con i broccoli (cavolfiori verdi).

Pasta con broccolo in carrozza, come si fa

Preparare questo piatto è **molto facile**, poiché richiede **ingredienti semplici e pochi passaggi**. La parte della “**carrozza**” spetta alla **mollica**, cioè il pangrattato che viene fatto saltare in padella (in modo da tostarsi). Si crea così un insieme delizioso, che ricorre in altre ricette siciliane, tra **acciuغه**, [passolina](#) e [pinoli](#), che insaporiscono i broccoli.

A proposito del pangrattato... prima di procedere con la ricetta **pasta con broccolo in carrozza**, vogliamo rivelarvi una piccola curiosità. La cosiddetta “[muddica atturrata](#)”, cioè il pangrattato abbrustolito, vanta una solida e antica tradizione: in passato era il cosiddetto “formaggio dei

poveri”, poiché veniva utilizzato dalle famiglie meno abbienti **in sostituzione del formaggio grattugiato**, un ingrediente molto costoso.

L'ingrediente da usare è il cavolfiore verde, che **in Sicilia si chiama broccolo**. Esistono diverse varianti, ricollegabili tutte alla pasta con i broccoli [arriminati](#). C'è chi usa le mandorle tostate o ripassa la pasta al forno. Di base, ci sono sempre determinati ingredienti di fondo.

Ricetta

Ingredienti per 4 persone

- Bucatini, 400 g;
- Cavolfiore verde piccolo, 1;
- Pomodori pelati, 2-3;
- Filetti di acciuga, 2-3;
- Uvetta “passolina” e pinoli, 1 manciata;
- Cipolla, mezza;
- Pangrattato, una manciata;
- Olio extravergine d'oliva;
- Sale;
- Pepe.

Procedimento

1. Per fare la **pasta con broccolo in carrozza**, dovete anzitutto mondare il broccolo.
2. Prelevate solo le cimette, quindi cuocetele in acqua bollente e salata, fino a quanto non saranno tenere, ma ancora consistenti e sode.
3. Scolatele e tagliatele a pezzi.
4. Tritate la cipolla e fatela appassire con l'olio d'oliva, fino a quando non diventerà trasparente.
5. Unite i filetti di acciuga e fateli sciogliere.
6. Aggiungete anche i pelati a dadini, l'uvetta, i pinoli e, verso fine cottura, i broccoli.
7. Fate saltare tutto insieme per qualche minuto, completandone così la cottura.
8. Nel frattempo, preparate la “muddica atturrata”, cioè tostata.
9. Fate tostare il pangrattato in una pentola antiaderente, per circa 5 minuti.
10. Quando diventa ambrato, levatelo dal fuoco e unite un cucchiaino di olio extravergine d'oliva.
11. Mescolate fino a quando non abbia assorbito tutto l'olio.
12. Lessate la pasta, scolateli e conditeli.
13. Mettete nei piatti da portata e completate con la mollica, prima di servire.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pasta-con-broccolo-in-carrozza-ricetta-siciliana/>

Generato il 24/05/2025